

# 1 L'alimentation à Tours à la fin du Moyen Âge



De 2007 à 2011, les archives municipales de Tours ont accueilli les étudiants du Master Histoire de l'université François-Rabelais, dans le cadre d'un atelier méthodologique portant sur les comptes médiévaux de la Ville. Cet atelier avait pour objectif de familiariser les étudiants aux techniques de la recherche en archives, en les faisant travailler sur l'histoire de l'alimentation à travers les comptabilités urbaines du XV<sup>e</sup> siècle.

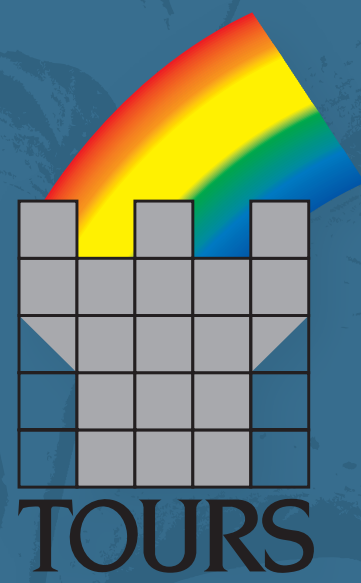
La présente exposition résulte de cette dynamique collective, valorisant un enseignement pratique de quatre années au cœur des archives. Encadrés par trois enseignants-chercheurs de l'université François-Rabelais (Didier Boisseuil, Pascal Chareille et Samuel Leturcq), 16 étudiants des Masters du département d'Histoire et d'Archéologie (UFR Arts et Sciences humaines) ont oeuvré : Fouad Abaza, Natacha Aucuit, Sébastien Brizard, Julien Ferreira, Margaux Frimas, Bertrand Jouanneau, Julie Joyez, Catherine Lalot, Jérémy Langlois, Joséphine Luciani, Delphine Martin, Bastien Rollet, Audrey Thomas, Guillaume Trassard, Loeiza Viau et Benjamin Villecroze.

Cette exposition sur l'alimentation à Tours à la fin du Moyen Âge articule les principales orientations de la politique de recherche de l'université François-Rabelais dans le domaine des sciences historiques. En premier lieu l'histoire de l'alimentation est l'une des thématiques fortes soutenue par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA). La période de la fin du Moyen Âge correspond ensuite à un thème de recherche particulièrement renommé à Tours, grâce au Centre d'études supérieures de la Renaissance (CESR). Enfin, la recherche archéologique urbaine, portée par le Laboratoire Archéologie et Territoires (LAT) de l'UMR Citeres, en collaboration avec l'ensemble des opérateurs de l'archéologie (en particulier l'Institut national de la recherche en archéologie préventive - INRAP et le Service archéologique du département d'Indre-et-Loire), enrichit depuis 40 ans notre connaissance de la ville. Nous tenons à remercier l'IEHCA, le CESR et le LAT pour leur soutien.

Nous souhaitons enfin remercier tous ceux qui nous ont aidés :

- MM. Bernard Chevalier et Henri Galinié, Olivier Cotté, Philippe Husi, James Motteau pour leurs suggestions et leur aide précieuse
- Jean-Luc Porhel et l'équipe des archives municipales pour leur accueil, leur disponibilité et leur gentillesse
- Daniel Bourry et Alexandra Louault du service iconographique de l'UFR Médecine pour la réalisation des panneaux de cette exposition
- Corinne Scheid (LAT) pour la cartographie
- Alice Nué (CESR)
- Alexandre Saint-Pol et l'ensemble du service de la communication de la ville de Tours
- La bibliothèque municipale de Tours

*Didier Boisseuil et Samuel Leturcq*





# Une ville, un siècle



Entrée royale de Philippe Auguste à Tours

Jean Fouquet, Grandes Chroniques de France, Tours, 1446 (BnF, fr 6465, f. 223)

(crédit photographique : BnF)



Confirmation par Charles V des lettres patentes de Jean le Bon données en mars 1356 et qui accordent aux habitants de Tours le droit d'être six prud'hommes pour la garde et la fortification de la ville (AMT, AA1, pièce 6, vidimus royal de 1372)

(crédit photographique : Daniel Bourry)

Comme l'ensemble des villes du royaume, Tours subit dans la première moitié du XV<sup>e</sup> siècle une crise grave qui met en péril à de nombreuses reprises l'approvisionnement alimentaire de sa population. Entre 1417 et 1460, les prix des céréales connaissent de fortes variations qui sont le signe d'un resserrement du marché. La production des céréales pâtit en effet d'un contexte militaire et politique difficile en pleine guerre de Cent ans (siège de la ville en 1418, ravages des bandes armées), d'épidémies récurrentes (1403, 1415, 1420, 1426, 1453-54, 1454-56, 1459, 1467, 1472, 1473), d'un dépeuplement des campagnes environnantes, de fortes inondations (1404-1405, 1408, 1421, 1426, 1427, 1432, 1433, 1434, 1438, 1439, 1441, 1447, 1475, 1476, 1481,

1482, 1493, 1497, 1500). Il en résulte des disettes répétées, et même une famine en 1482.

Mais Tours connaît aussi, après 1450, un essor exceptionnel grâce à la faveur que les rois Charles VII (1422-1461), Louis XI (1461-1483) et Charles VIII (1483-1498) lui accordent en venant régulièrement y séjourner. Tours devient alors une ville prospère, capitale éphémère du royaume. La présence fréquente du roi et de sa cour sur les bords de Loire entraîne des besoins alimentaires et un approvisionnement spécifiques. Au XV<sup>e</sup> siècle, Tours est une ville qui connaît des transformations aussi radicales que rapides. A l'abri de ses fortifications, la population passe de 10000 habitants en 1400 à 20000 en 1500. Autant de bouches à nourrir...



# 3 Les sources, miel des historiens et des archéologues



Vues d'ensemble de la fouille de la cathédrale (place François Sicard) - INRAP

Les sources écrites sont abondantes. Les délibérations du conseil et les comptes de la Ville, conservés aux Archives municipales, fourmillent de données sur les pratiques alimentaires tourangelles. Ces registres livrent une information quantitative sur la consommation du vin et du sel grâce aux recettes fiscales levées par la Ville sur ces deux denrées. Les comptes donnent aussi des indices sur l'économie de l'alimentation (tavernes, boucheries...), ou encore des données précises sur les habitudes alimentaires grâce aux dépenses de bouche et aux cadeaux alimentaires (vin, banquets...).

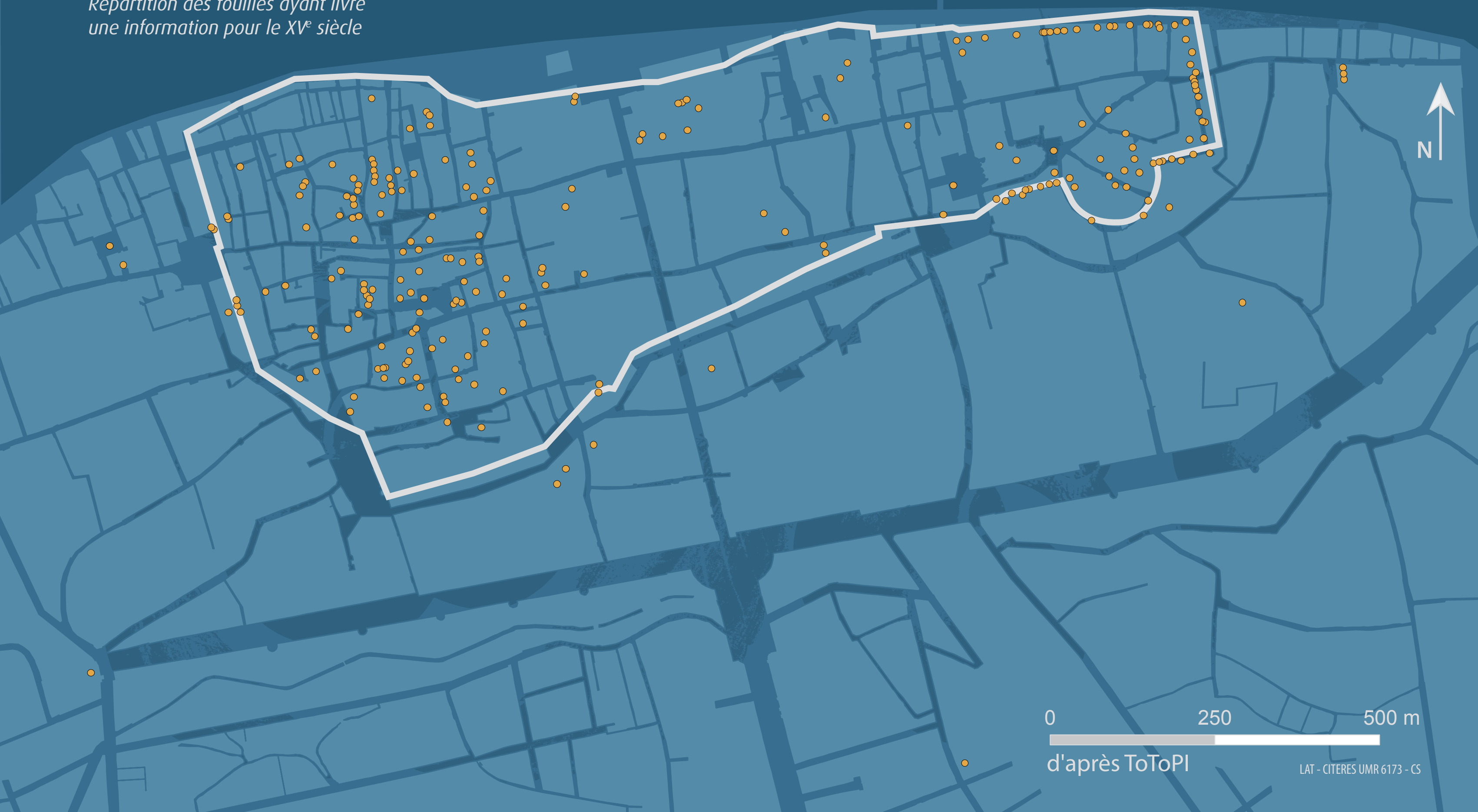
Les fouilles ont livré des dizaines de milliers d'objets (os, arêtes de poissons, tessons de céramique, débris de verre,

objets métalliques...) découverts en contexte archéologique. L'analyse de ces données matérielles offre une connaissance différente de celle livrée par les textes. L'évolution de la vaisselle de table tourangelle, les modes de cuisson ou de stockage, les techniques de boucherie et la consommation de la viande sont désormais bien connus pour Tours au XV<sup>e</sup> siècle. Les vestiges sont toutefois plus nombreux et mieux conservés à partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, car le développement des grandes fosses ou latrines utilisées comme dépotoirs à partir de cette époque offre une meilleure conservation des objets. Les informations récoltées sont nombreuses, mais ne donnent pas forcément un éclairage sur tous les aspects de l'alimentation.



Site du château :  
vue d'ensemble des cuisines  
de la résidence des Comtes d'Anjou  
LAT-UMR6173

Répartition des fouilles ayant livré  
une information pour le XV<sup>e</sup> siècle



0 250 500 m

d'après ToToPi

LAT - CITERES UMR 6173 - CS



# Ce que l'on mange à Tours



Comptes et fouilles archéologiques renseignent sur les repas des Tourangeaux. Les vestiges osseux témoignent d'une consommation abondante de viande (bœuf, porc, mouton), ce que semblent confirmer le prix assez bas de la viande, mais aussi les facilités données aux bouchers par les autorités municipales. Au XV<sup>e</sup> siècle, la consommation du mouton se renforce au détriment de celle du porc. On mange aussi beaucoup de poisson, car il était interdit aux chrétiens de consommer de la

viande durant le carême (quarante jours du mercredi des Cendres au lundi de Pâques), la veille de certaines fêtes religieuses et le vendredi. Des pêcheries, installées aux abords des murailles, dans le fleuve ou dans les fossés de l'enceinte, procuraient du poisson (brochets, carpes, bars, barbeaux, anguilles, carreaux, brèmes, lamproies...) abondamment mentionné dans les comptes urbains. Les Tourangeaux consommaient aussi du hareng salé acheminé en tonneaux par la Loire.

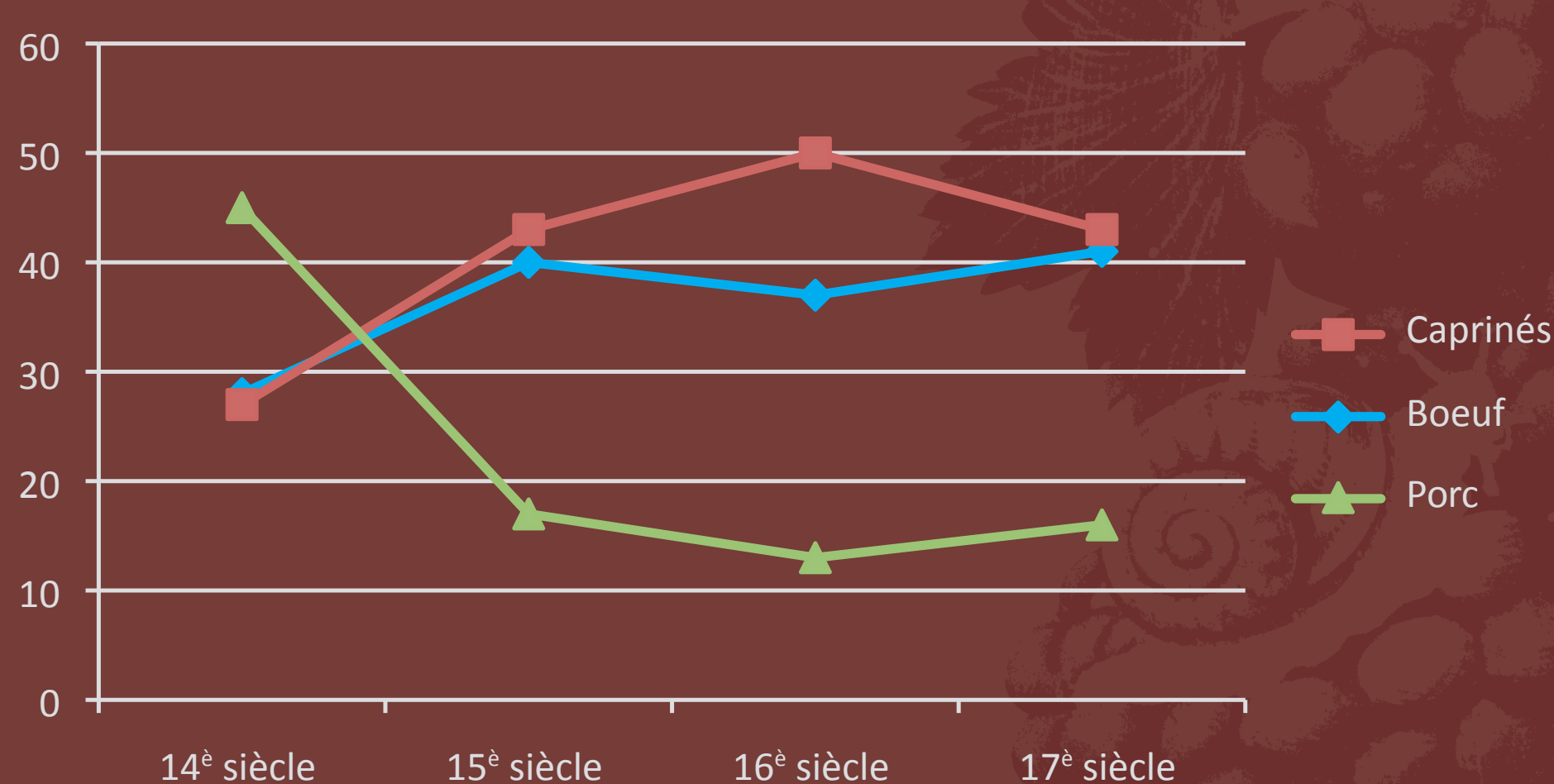
Abattage et vente de la viande à Tours au XV<sup>e</sup> siècle



★ Écorcherie (abattoir) ■ Boucherie

Les céréales (base du pain, premier des aliments), les fruits, les légumes et les légumineuses constituaient sans doute l'ordinaire des repas pour l'immense

majorité des habitants. Les comptes offrent de nombreuses informations sur les repas des dignitaires, rarement sur l'alimentation du commun.

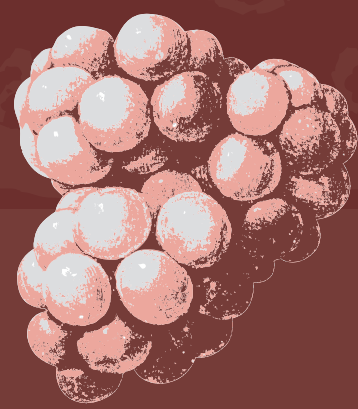


Evolution (en pourcentage) du type de viande consommée à Tours (d'après O. Cotté, La société urbaine à Tours et l'animal (14<sup>e</sup>-17<sup>e</sup> s.) Thèse Tours 2008)

Les données proviennent des vestiges osseux d'animaux retrouvés lors des fouilles archéologiques menées à Tours.



# Ce que l'on boit à Tours



L'eau, indispensable à la fabrication du pain, mais aussi à la cuisson des aliments, est assurément puisée dans les nappes phréatiques superficielles par des puits, peut-être aussi dans la Loire, et acheminée par porteurs. On ne connaît aucune fontaine à Tours avant le XVI<sup>e</sup> siècle.

S'ils boivent l'eau avec parcimonie, les Tourangeaux se rattrapent avec le vin, pour lequel les archives apportent une profusion d'informations. Les comptes témoignent de la circulation de quantités très importantes de vin. Blancs, clarets ou vermeils, éventuellement aromatisés, ces vins sont consommés jeunes, rarement au-delà d'une année.

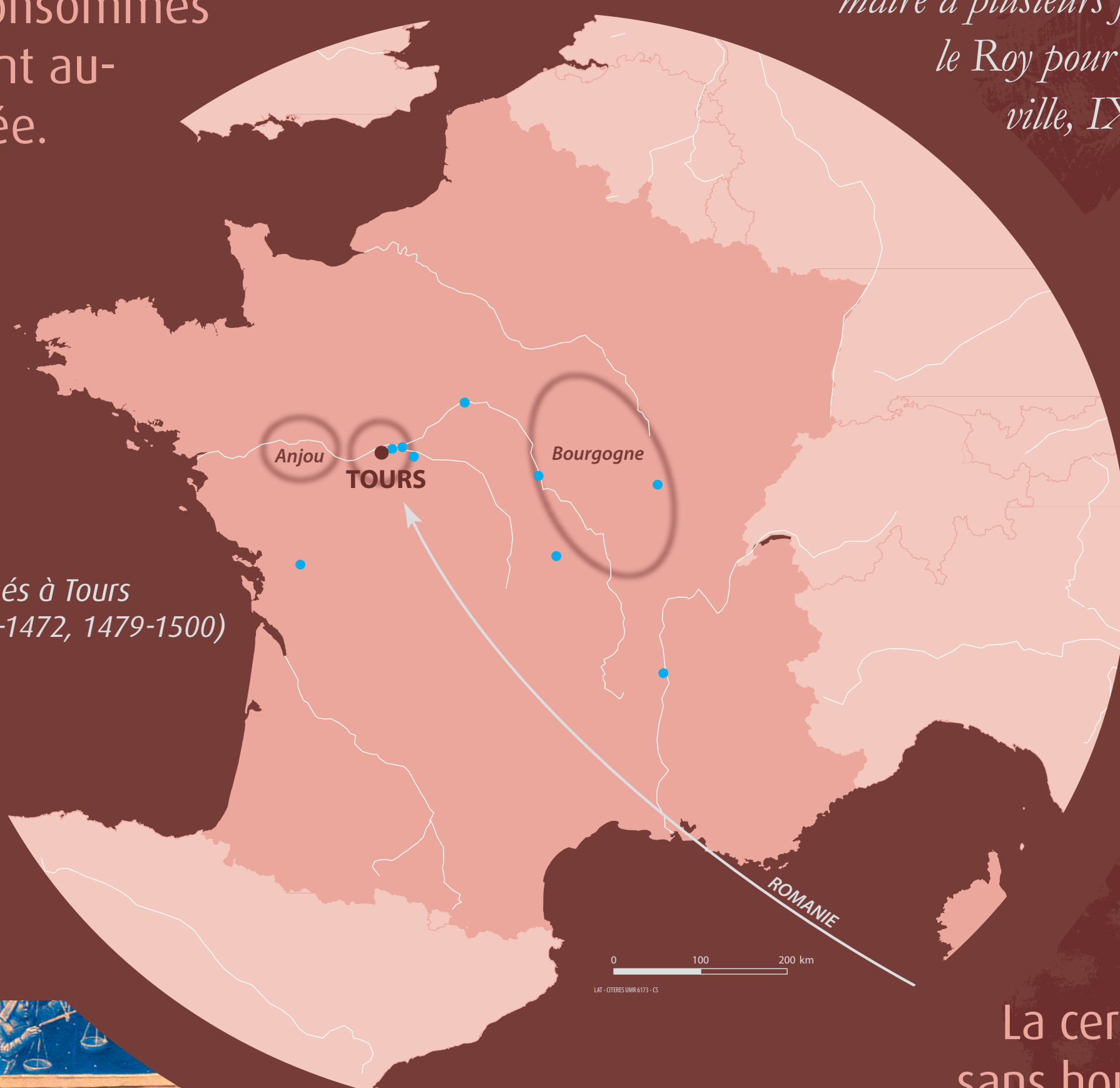
“ *Audit receveur la somme de soixante trois livres treze solz et cinq deniers tournois pour semblable somme que lesdits maire et commis lui ont fait paier pour ladite ville depuis le dernier jour d'avril jusques à la fin de l'an de ce dit compte aux personnes par les parties et pour vin donné de par icelle a plusieurs seigneur, conseillers et officiers de la court du Roy notre sire a ce qu'ilz eussent les affaires d'icelle ville pour recommandez envers ledit seigneur :*

*C'est assavoir de maistre André Dubeuf pour ung poinson de vin cleret d'Orleans de lui prins et achaté et donné comme dit est par pots,... VI l. (...)*

*A Jehan Acollé, marchant, pour deux autres poi[n]sons de vin cleret nouveau d'Orléans donnez de par ladite ville a Estienne, huissier d'armes du Roy, pour aucunes gratuités qu'il avoit faictes audit maire a plusieurs foiz qu'il alla devers le Roy pour les affaires de ladite ville, IX l. III s. IIII d.* ”

AMT, CC 40, fol. 102v.

Origine des vins mentionnés à Tours  
(années : 1400-1422, 1465-1472, 1479-1500)



Jean Bourdichon, Grandes heures d'Anne de Bretagne, Tours, vers 1503-1507  
(Bnf, Lat 9474, fol. 12) (crédit photographique : Bnf.)

La cervoise (bière sans houblon) et l'hypocras apparaissent exceptionnellement dans les comptes. Le vignoble de Tours, qui ne produit que des petits vins consommés localement, est concentré sur les coteaux de Saint-Cyr à Vouvray, mais aussi sur les rives du Cher, de Joué à Saint-Avertin ; on trouve encore des vignes dans les varennes (Saint-Pierre, Montlouis). On boit quotidiennement ces vins locaux, peu fameux au XV<sup>e</sup> siècle, mais aussi des vins qui ont meilleure réputation et proviennent de plus loin : ceux d'Orléans, d'Anjou, de Chinon et de la vallée du Cher (Montrichard, Chissay, Bléré) et de bien plus loin pour les buveurs les plus riches (vins de Beaune et de Saint-Pourçain par exemple). Le vin est acheminé par « pipes » ou « poinçons » dans les chalands de la Loire.

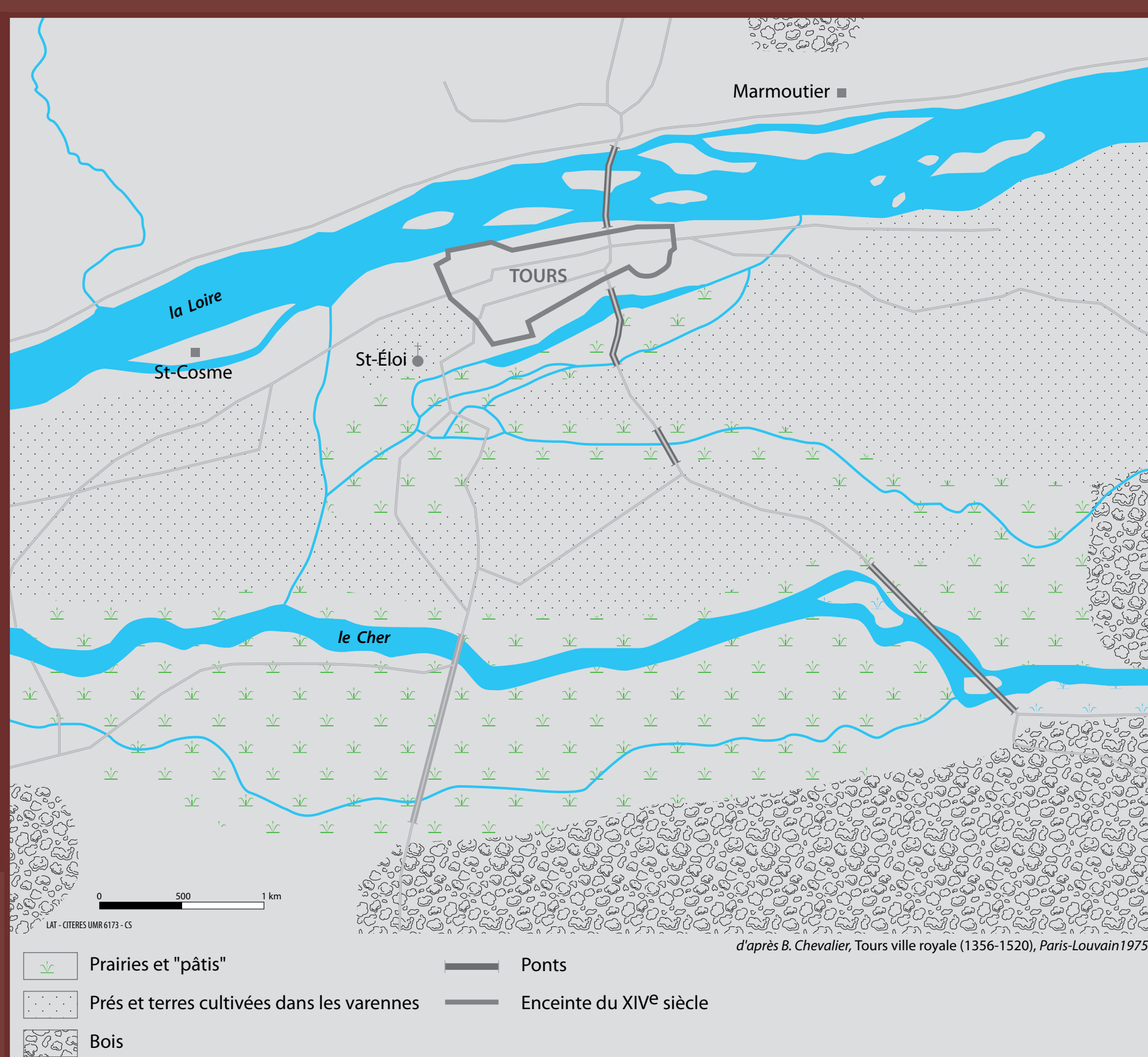


# L'approvisionnement de Tours



“ A Marc Lelutier pour lui, Jehan Rebillart et Estienne Loppie, hommes de braz, la somme de cent solz tournois qui deuz leur estoient pour huit journées d'eulx qu'ilz ont faictes entre le XXVI<sup>e</sup> jour de ce present mois et le jourduy, a avoir porté a boctes des terres et fumiers en une fosse ou berche que la riviere de Loire qui estoit tellement creue qu'elle estoit desrivée et par celle fosse ou berche estoit eschappée par la varenne et gasté les blez qui avoient esté semez, icelle fosse estant ou souloit estre ung ponceau empres la premiere porte de la tour feu Hugon au dehors de ladite ville, pour icelle combler affin que l'en puisse passer a venir en ladite ville. Et gaignent chascun XII s. VI d. t. par jour. Par mandement desdiz esleuz sur ce fait donné le dernier jour d'octobre l'an mil CCCC vingt et ung cy rendu avec quittance sur ce, pour ce C s. t.

AMT, CC18, f. 94v.



Chariots chargés de victuailles et troupeaux passent quotidiennement les portes de la ville ; des chalands accostent dans une vingtaine de ports ou de simples appontements le long de la rive gauche de la Loire. Les 3 principaux sont la Coherie, la Foire-le-Roi et l'Ospitau.

Les varennes, vaste plaine inondable entre Loire et Cher, sont couvertes de champs et de pâturages : c'est la ceinture vivrière

de Tours qui fournit « blez, fanes, potaiges et autres biens semez es varennes pres ladicte ville » (AMT, BB 3, f° 218). Les labours approvisionnent la ville en céréales (surtout du seigle). Les pâturages engraisent les troupeaux (ovins et bovins) avant leur passage en boucherie. C'est également une terre d'exception pour le maraîchage et la récolte des fruits (noix, poires..). La ville *intra muros* comprend aussi des jardins et terres cultivés qui fournissent un appoint alimentaire non négligeable.

Les varennes ne couvrent pas, toutefois, l'ensemble des besoins de la ville. Les Tourangeaux consomment du beurre de Bretagne et de Normandie, du sel de Guérande, du poisson de l'Atlantique, du blé de Beauce, des vins fins transportés par pipes de l'Anjou, de l'Orléanais, de l'Auvergne et de la Bourgogne, des épices d'Orient, de l'huile d'olive des régions méditerranéennes... La présence fréquente du roi à Tours intensifie cette demande en produits de luxe.

Dans une société soumise aux aléas climatiques, aux caprices du fleuve, mais aussi menacée par des crises politiques et guerrières, Tours subit des difficultés d'approvisionnement.



Jean Bourdichon, Grandes heures d'Anne de Bretagne, Tours, vers 1503-1507 (Bnf, Lat 9474, fol. 10). Crédit photographique : Bnf.



# 7 Le conditionnement des produits alimentaires



Pour deux grans poz de vin ten xviij. pintes prms en lofel de Jehan galochreau a  
vj. s. la pinte lesquelz furent envoies et pntes de par les gens deglise bourgeois  
et hitans de la dite ville qui estoit venu de chimon le lendemain de l'ascencion / x<sup>e</sup>.  
jour de may lan mil cccc. lxxvj. et d'istour en lofel de francys priot / et pour deux  
hommes qui portent lesdiz deux poz de vin / x. s. vault pour ce pour tout

x. s. v. s. d. t.

AMT, CC 16, fol. 45v. (crédit photographique : Daniel Bourry)

Dans une société qui n'utilise pas le froid pour conserver les denrées alimentaires, la question du stockage et du conditionnement est fondamentale. Le sel est un conservateur naturel, notamment utilisé pour les poissons de mer (harengs), mais aussi la viande et le beurre. Les produits alimentaires sont stockés dans des récipients et en des lieux qui les protègent de la lumière, de l'humidité et de la chaleur excessive (caves, celliers).

Le vin est transporté en tonneaux appelés « pipes » à la contenance standardisée de 530 litres environ, ou encore en tonneaux plus petits appelés « traversiers », jallaies... selon les tailles. Le vin est ensuite débité au détail en « pots » (pichets) d'étain ou de terre. Ce mode de conditionnement entraîne des difficultés de conservation, car une fois le tonneau entamé, l'oxydation du liquide est rapide. Au Moyen Âge, on consomme le vin jeune, c'est-à-dire le vin de l'année ; le vin vieux (au-delà d'une année) est peu prisé.

et Estienne Bernart la somme de six livres quinze solz tournois  
qui deuz leur estoient pour la vencion et portage de douze jalaies  
de vin blanc et claret achate d'eulx entre le premier jour de  
ce present mois et le jourd'ui chascune jalaie X s. t. qui est pour  
chascune pinte X d. t. ; c'est assavoir audit Bernart la somme de  
XL s. t. pour quatre jalaies de vin par lui baillies et vendues  
à la dite ville, lequel vin es grans poz de la dite ville tenans  
chacun une jallaye, les II et III<sup>e</sup> jours dudit mois de fevrier furent portees  
et presentees de par les gens d'eglise, bourgeois et habitans  
de la dite ville a messeigneurs d'Alancon et le chancelier qui estoient  
en la dite ville, et pour avoir porté ledit vin es logeis d'iceulx  
seigneurs V s. t. ; audit Le messaigier la somme de XL s. t. pour  
quatre jalaies dudit vin par lui vendu, chascune pinte audit  
pris de X d. t., lequel vin esdiz poz d'icelle ville le XVI et XVIII<sup>e</sup>  
jours dudit mois de fevrier ont esté donnez et presentez de par  
ladite ville a messeigneurs d'Aubmalle et l'arcevesques de Rains  
a chascun deux poz, lesquels seigneurs estoient en iceulx jours en  
ladite ville, et pour avoir porté ledit vin es logeis desdiz  
seigneurs cinq solz ; et audit Bricconnet la somme de XL s. t. pour  
quatre jallayes de vin, deux de vin blanc et deux de claret  
par lui vendu a ladite ville, chascune pinte X d. t., lequel vin esdit  
poz a esté présenté de par ladite ville les XXII et XXIII<sup>e</sup> jours d'icelui  
mois de fevrier a messeigneurs les cardinal du Bar qui  
estoit venu et trespassoit par ladite ville en soy en alant  
ailleurs, et l'arcevesque de Rains qui estoit en ladite ville  
ou il a longuement sejourne pour faire ung emprunt aux  
gens d'icelle pour le roy notre sire pour le paiement des Escossais  
que il disoit dedans brief temps descendre en ce royaume,  
et pour porter ledit vin en leurs logeis V s. t., ausquels seigneurs  
dessus nommez ledit vin a esté présenté et donné comme dit est pour  
et affin que lesdiz gens d'eglise, bourgeois et habitans de ladite  
ville et les besoignes et affaires d'icelle ilz ayent pour recommandez ;  
a eulx paieez par mandement desdiz esleuz donné le derrenier  
jour de fevrier mil cccc. lxxvj. et trois ci rendu avec  
quittance dudit Pierre Le messaigier pour tous les autres,  
pour ce ....

“ ....et Estienne Bernart, la somme de six livres quinze solz tournois  
qui deuz leur estoient pour la vencion et portage de douze jalaies  
de vin blanc et claret, achaté d'eulx entre le premier jour de  
ce present mois et le jourd'ui, chascune jalaie X s. t. qui est pour  
chascune pinte X d. t. ; c'est assavoir audit Bernart la somme de  
XL s. t. pour quatre jalaies de vin par lui baillies et vendues  
à la dite ville, lequel vin es grans poz de la dite ville tenans  
chacun une jallaye, les II et III<sup>e</sup> jours dudit mois de fevrier furent portees  
et presentees de par les gens d'eglise, bourgeois et habitans  
de la dite ville a messeigneurs d'Alancon et le chancelier qui estoient  
en la dite ville, et pour avoir porté ledit vin es logeis d'iceulx  
seigneurs V s. t. ; audit Le messaigier la somme de XL s. t. pour  
quatre jalaies dudit vin par lui vendu, chascune pinte audit  
pris de X d. t., lequel vin esdiz poz d'icelle ville le XVI et XVIII<sup>e</sup>  
jours dudit mois de fevrier ont esté donnez et presentez de par  
ladite ville a messeigneurs d'Aubmalle et l'arcevesques de Rains  
a chascun deux poz, lesquels seigneurs estoient en iceulx jours en  
ladite ville, et pour avoir porté ledit vin es logeis desdiz  
seigneurs cinq solz ; et audit Bricconnet la somme de XL s. t. pour  
quatre jallayes de vin, deux de vin blanc et deux de claret  
par lui vendu a ladite ville, chascune pinte X d. t., lequel vin esdit  
poz a esté présenté de par ladite ville les XXII et XXIII<sup>e</sup> jours d'icelui  
mois de fevrier a messeigneurs les cardinal du Bar qui  
estoit venu et trespassoit par ladite ville en soy en alant  
ailleurs, et l'arcevesque de Rains qui estoit en ladite ville  
ou il a longuement sejourne pour faire ung emprunt aux  
gens d'icelle pour le roy notre sire pour le paiement des Escossais  
que il disoit dedans brief temps descendre en ce royaume,  
et pour porter ledit vin en leurs logeis V s. t., ausquels seigneurs  
dessus nommez ledit vin a esté présenté et donné comme dit est pour  
et affin que lesdiz gens d'eglise, bourgeois et habitans de ladite  
ville et les besoignes et affaires d'icelle ilz ayent pour recommandez ;  
a eulx paieez par mandement desdiz esleuz donné le derrenier  
jour de fevrier mille CCCC vingt et trois ci rendu avec  
quittance dudit Pierre Le messaigier pour tous les autres,  
pour ce ....

VI l. XV s. t.

”

AMT, CC 21, fol. 91 (crédit photographique : Daniel Bourry)



Pot à beurre (grès normand)

Le beurre de Bretagne et de Normandie arrive à Tours dans un emballage spécifique dont les débris sont retrouvés en grand nombre dans les contextes domestiques tourangeaux. Les mottes sont contenues dans de grands récipients dont la matière, le grès, solide et peu poreux, assure une bonne conservation du produit pendant le transport. Dans les maisons, les habitants entreposent les produits alimentaires dans des récipients en terre cuite, dont l'archéologie nous révèle les vestiges. Le congélateur de l'époque, c'est un grand pot de terre cuite, très lourd.



Vase à réserve (hauteur 60 cm)



# Plats, pots et pichets, la vaisselle



Au Moyen Âge, une partie de la vaisselle est en terre cuite, matériau adapté à la cuisson, à la conservation des aliments, à la table et au service des liquides. On fait cuire dans des pots placés au bord du foyer, dans des poêles ou à la broche au-dessus de lèchefrites servant à récupérer les jus.

À table, les cruches sont utilisées pour servir l'eau ou le vin versé dans des pichets à boire ou des verres. La nourriture est présentée dans des plats en terre cuite parfois placés sur des chauffe-plats. On mange principalement dans des écuelles et sur des tranchoirs en bois avec des couteaux et des cuillères.



Cruche



Chauffe-plat



Pichet



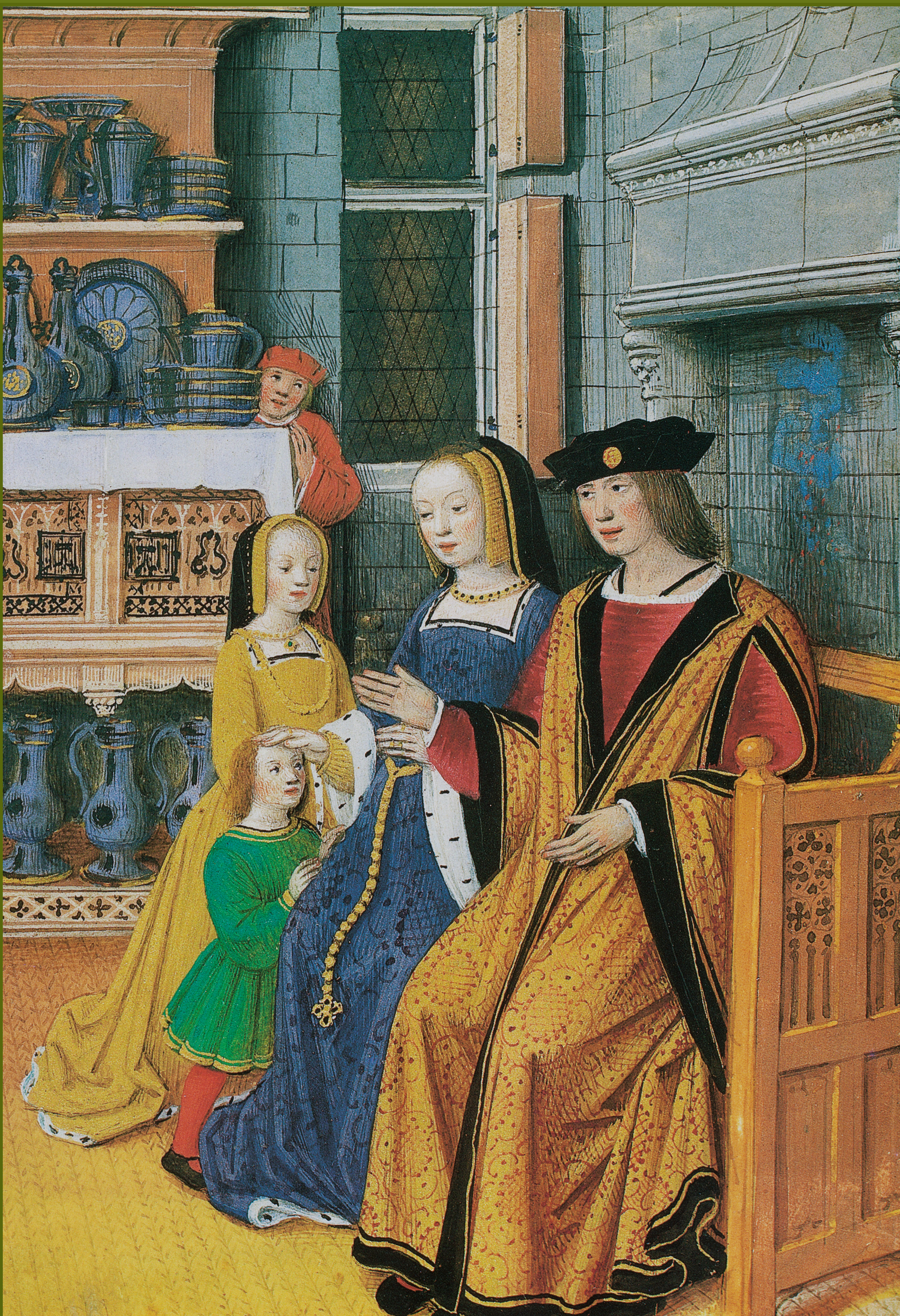
Poêle



Plat



Pichet



Jean Bourdichon, Les quatre états de la société, Tours (Paris, Ecole nationale des Beaux-Arts, Ms 93) Droits réservés

Autour de 1500, la vaisselle s'enrichit de formes nouvelles, avec une plus forte proportion de récipients décorés. La céramique importée est principalement en grès du Beauvaisis. La présence de pièces métalliques avec des pichets en étain ou des marmites en cuivre est mieux attestée. Le nombre de verres à boire augmente aussi. Le verre est ostentatoire, lié aux milieux

aisés. Les aristocrates et les princes disposent d'une vaisselle luxueuse, le plus souvent en métal précieux, fabriquée par des orfèvres. Ainsi, en 1462, la Ville offre à la reine Marguerite d'Ecosse, en signe de bienvenue, une nef d'argent (une pièce d'orfèvrerie en forme de bateau) destinée à orner sa table. Cette vaisselle est exhibée dans un meuble spécifique, le « dressoir ».



# Une alimentation diversifiée ?



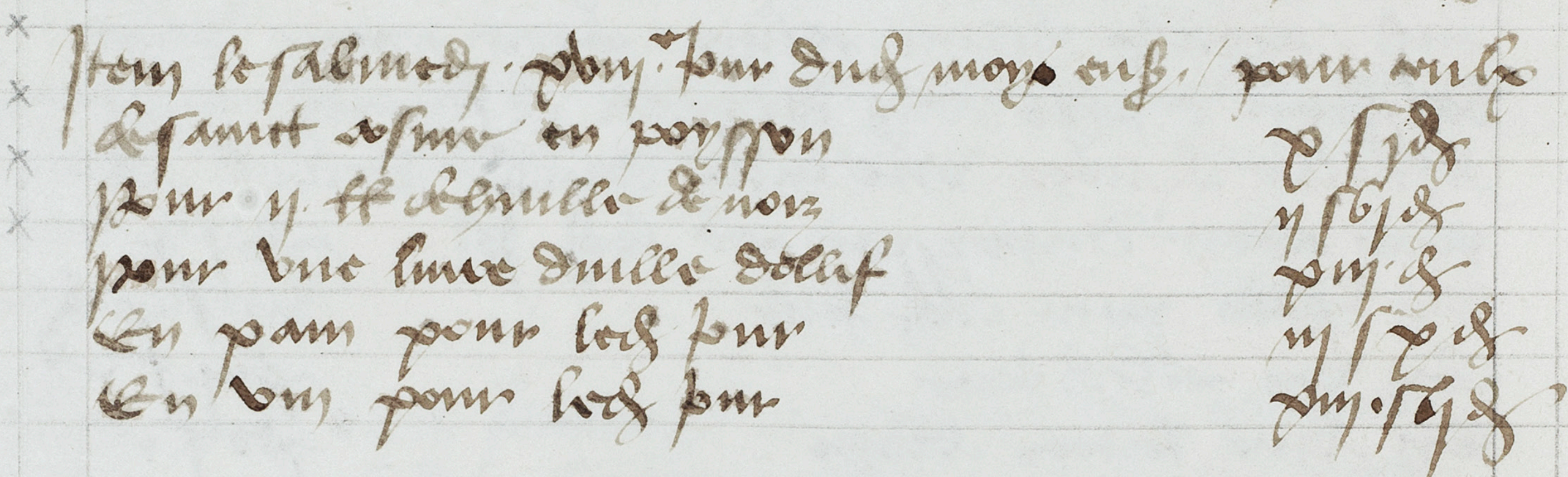
La population de Tours mange-t-elle tous les jours à sa faim ?

Les comptes laissent rarement entrevoir le quotidien des habitants. Les ouvriers, engagés pour édifier et réparer murailles et ponts sur la Loire, ne sont jamais nourris par la Ville, hormis à l'Ascension où, selon l'usage, un mouton leur est offert. En revanche, les édiles acceptent volontiers de verser un « pour boire ». En 1480, les soldats chargés de garder des prisonniers détenus à Saint-Cosme sont parmi les rares à avoir été pris en charge totalement par la communauté : durant le carême, ils boivent beaucoup de vin et sont nourris de soupe de légumes, de poisson séché ou salé, de beurre ou d'huile (de noix ou d'olive) et d'œufs. Ces mets modestes, mais peut-être suffisants, ne sont pas ceux

communément consommés par les bourgeois les plus riches et par les nobles. Parmi les présents que ces derniers reçoivent de la Ville figurent des aliments variés qui surprennent par leur rareté ou leur coût. A Tours, les aristocrates – comme partout ailleurs en Occident – mangent principalement des viandes jeunes (veaux, chevreaux), des volailles et des lapins, des poissons frais (essentiellement d'eau douce) relevés de nombreuses épices. Leur choix se porte parfois sur des aliments réputés, comme le Bréhémont, un fromage de vache fabriqué dans les prairies à l'ouest de Tours et qui figure, à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, parmi les fromages les plus appréciés de France, selon le médecin piémontais Pataleone da Confienza dans sa *Summa lacticiniorum*, célèbre traité sur les produits laitiers.

“ Item le sabmedi XVIII<sup>e</sup> jour dudit mois ensuivant pour ceulx  
de Saint Cosme en poysson ...  
Pour II livres de huille de noiz ...  
Pour une livre d'uille d'ollif ...  
En pain pour ledit jour ...  
En vin pour ledit jour...”

X s. I d.  
II s. VI d.  
XIII d.  
III s. X d.  
XIII s. II d. ”



AMT, CC44, f. 110r (crédit photographique : Daniel Bourry)

“

... riparia Leridis discurrit et  
finit in Britenia, et super ista  
riparia comunitur sunt pascua  
bona et lactifera, ideo in multis  
partibus fiunt casei boni, maxime  
in Torena, et precipue casei de  
Breamunt

Naso Irma, Formaggi del Medioevo. La Summa lacticiniorum di Pantaleone da Confienza, Turin, 1990, p. 123.

... le cours de la Loire se  
poursuit et se termine en  
Bretagne, et comme ses  
rivages portent souvent des  
pâturages bons et aptes à la  
production laitière, on trouve  
dans de nombreuses contrées  
de bons fromages, surtout en  
Touraine, et particulièrement  
les fromages de Bréhémont

”

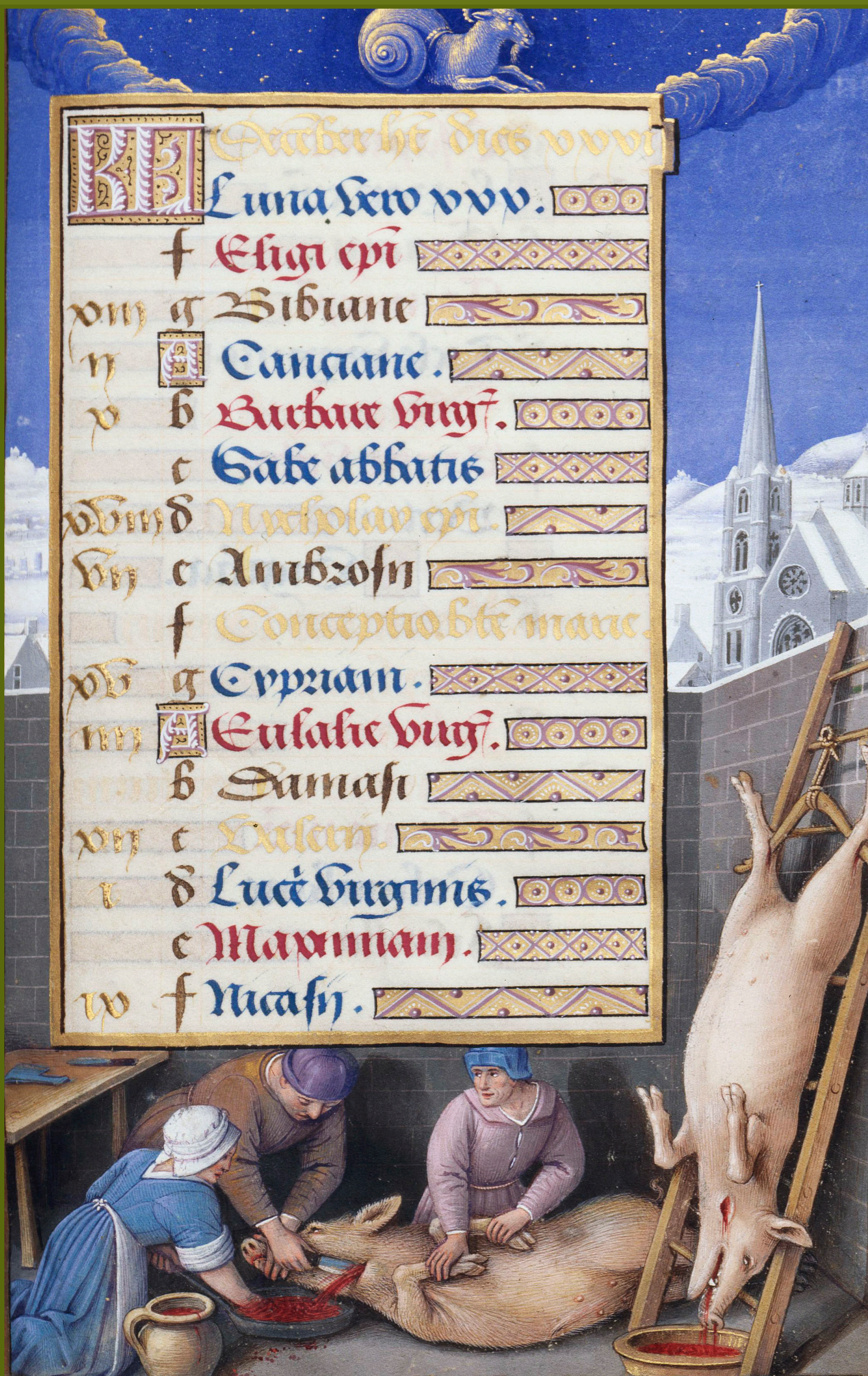


# Commercialisation et préparation des denrées



La ville est un lieu de consommation, mais aussi de transformation et de commercialisation des denrées alimentaires. Vers 1450, les métiers de l'alimentation (bouchers, boulangers, huiliers, pâtisseries, poissonniers et poulaillers) comptent parmi les principales activités artisanales. Il faut leur ajouter les taverniers et hôteliers pour lesquels on ne possède aucune donnée chiffrée.

*Jehan Bourdichon, Grandes heures d'Anne de Bretagne, Tours, vers 1503-1507  
(BnF, ms. Lat 9474, fol. 15) (crédit photographique : BnF)*



Le vin est vendu au détail soit par des hôteliers, soit par des taverniers qui apparaissent comme des intermédiaires. La municipalité possède ses propres caves qui abritent les vins offerts par la Ville aux élus, mais surtout aux hôtes de marque bénéficiaires de cadeaux. Lorsque les réserves sont insuffisantes, les édiles achètent du vin au détail auprès de quelques fournisseurs, notamment les taverniers.

*Abattage domestique et public*



Des boucheries sont présentes aux Arcis, à Châteauneuf et à partir de 1428 à la Foire-le-Roi, qui est aussi le lieu d'une foire aux bestiaux dès 1358. La viande des bêtes dépecées est vendue sur des étaux individuels. Toutefois, en dépit des règlements urbains qui interdisent l'abattage des animaux par les particuliers, des bestiaux sont tués et débités en-dehors du circuit commercial professionnel et légal. En effet, la présence de pièces anatomiques habituellement éliminées au moment de la découpe bouchère (cornes, queue, pieds...) au sein des unités domestiques fouillées à Tours révèle l'acquisition directe des animaux par les citadins.



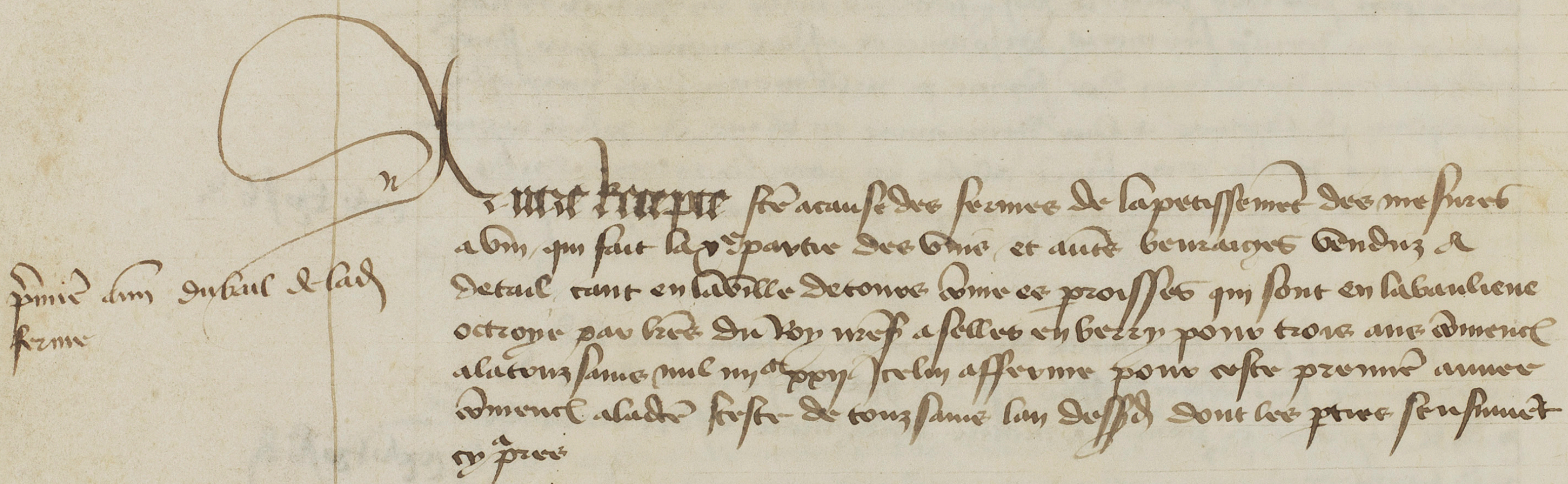
# Tours, une “vache à lait”

## Alimentation et fiscalité



“ Autre recepte faite a cause des fermes de l’apetissement des mesures à vin qui fait la X<sup>e</sup> partie des vins et autre bevrages venduz a detail tant en la ville de Tours comme es paroisses qui sont en la banlieue, octroyé par lettres du roy notre sire à Selles en Berry pour trois ans commençant à la Touzains mil III<sup>e</sup> XXII, icelui affermé pour ceste premiere annee commençant a la dite feste de Touzains l’an dessusdit dont les parties sensuivent cy après.

”



AMT, CC 20, fol. 4. (crédit photographique : Daniel Bourry)

L’autonomie financière de Tours repose, comme dans d’autres villes, sur la levée de taxes concédées par le roi. Cette fiscalité urbaine est assise avant tout sur la taxation de quelques denrées alimentaires indispensables à la communauté et à ses voisins. Dès 1363-1364, Tours obtient du roi le droit de percevoir 10 % sur la vente du vin au détail, dont la levée entraîne une réduction quantitative des mesures : on parle de « l’apetissement des mesures ». La levée de cet impôt était affermée chaque année dans les différentes paroisses de la ville et des communautés rurales des environs : la banlieue.

Surtout, à partir des années 1450, la Ville parvient à détenir le monopole de l’approvisionnement du grenier à sel pour l’ensemble du territoire urbain et au-delà. Elle peut donc, moyennant un pourcentage, autoriser les professionnels à commercialiser le sel, ou vendre elle-même le sel qu’elle a acheté à des marchands. À partir de 1460, cet impôt (appelé « gabelle ») constitue, avec la taxation du vin, l’essentiel des ressources fiscales de la Ville. Le poids de ces taxes repose essentiellement sur les épaules des ruraux.



# Cadeaux alimentaires et pots de vins



Tours – comme les autres grandes villes – dépense des sommes importantes pour offrir à quelques privilégiés des dons alimentaires. L’objectif est de consolider la réputation de la Ville en faisant acte de générosité, ou de s’assurer la bienveillance de quelques hôtes puissants, capables de soutenir les initiatives urbaines sur le plan politique, économique, juridique ou fiscal (« pour qu’ilz eussent la ville pour recommandez »), et éventuellement d’intervenir auprès du roi.

*Item en quatre pippes et ung traversier de vin et autre vin prins a potz tant blanc, cleret que vermeil, donné de par la ville depuis ledit quatrieme jour de juillet l’an dessusdit a plusieurs seigneurs et officiers de la court du roy nostre sire et a plusieurs marchans et ambaxadeurs des bonnes villes de ce royaume que le roy avoit fait venir en ladite ville de Tours pour les foires d’Anvers et des pais de Bourgoigne pour adviser les lieux plus convenables a les faire doresenavant tenir et pour les portaiges dudit vin prins a potz... XLII l. X s.*

AMT, CC 39, fol. 85. (crédit photographique : Daniel Bourry)

“ *item en quatre pippes et ung traversier de vin et autre vin prins a potz tant blanc, cleret que vermeil, donné de par la ville depuis ledit quatrieme jour de juillet l’an dessusdit a plusieurs seigneurs et officiers de la court du roy nostre sire et a plusieurs marchans et ambaxadeurs des bonnes villes de ce royaume que le roy avoit fait venir en ladite ville de Tours pour les foires d’Anvers et des pais de Bourgoigne pour adviser les lieux plus convenables a les faire doresenavant tenir et pour les portaiges dudit vin prins a potz... XLII l. X s.* ”

En raison de son statut de capitale, Tours accueille de nombreux hôtes, ce qui oblige les Tourangeaux à multiplier les présents. Bien qu’inscrites dans la rubrique des « menues depenses », les sommes déboursées sont importantes et ne diminuent que lorsque Charles VIII s’éloigne de la Touraine à la toute fin du XV<sup>e</sup> siècle. Parmi les destinataires des largesses figurent d’abord les courtisans (membres de la famille royale, quelques hommes en vue comme le favori de Louis XI, Hardouin de Maillé), les ambassadeurs, les grands officiers résidant plus ou moins longtemps dans la ville (chanceliers et trésoriers), enfin les administrateurs locaux (le bailli principalement), les commissaires spéciaux et les édiles eux-mêmes.

Les cadeaux sont parfois des volailles ou du gibier, souvent du vin (du meilleur, du claret essentiellement), acheté auprès des taverniers ou des aubergistes, ou tiré des caves de la mairie. Le breuvage était porté dans des pots d’étain, frappés aux armes de la communauté, par un ou plusieurs clerks de la Ville. C’était l’une des principales activités de Macé Blanchet à la fin du XV<sup>e</sup> siècle.



# Quand la ville reçoit...

## Les banquets urbains

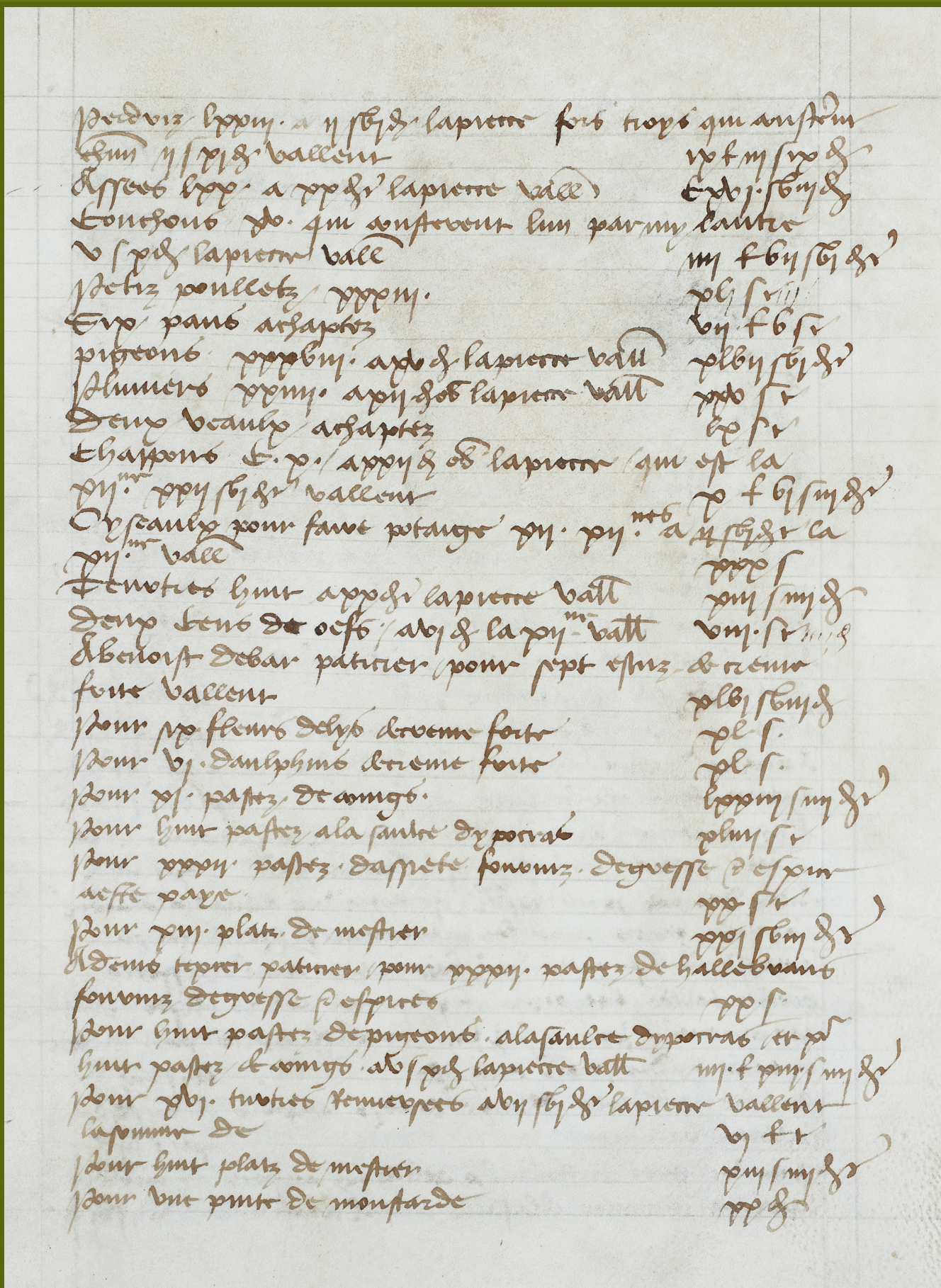


Heures à l'usage de Tours, Tours, XV<sup>e</sup> siècle (BMT, ms 2283, f. 1) (crédit photographique : BMT)

Tours régale non seulement des hôtes prestigieux par des dons alimentaires, mais finance ou organise aussi des repas. À maintes reprises, la Ville offre soupers ou dîners aux personnes qu'elle souhaite particulièrement remercier : administrateurs publics qui ont rendu quelque service (conseillers en parlement, baillis, officiers de finances...),

représentants des communautés du bailliage, édiles réunis, ou encore « bons bourgeois » assemblés pour les affaires de la Ville (marchands, gens de justice ou de finances). Surtout, à la demande du roi (Louis XI principalement), les édiles sont amenés à régler les dépenses des banquets offerts aux ambassadeurs venus rejoindre la cour.

“ Perdrix LXXIII à II s. VI d. la piece fors troys qui coustèrent  
chascun II s. XI d., vallent IX l. III s. IX d.  
Assees LXX a XX d.t. la piece, vallent CXVI s. VIII d.  
Couchons XV qui cousterent l'un parmy l'autre  
V s. X d. la piece, vallent  
Petiz pouletz  
Six pans achaptez,  
Pigeons XXXVIII a XV d. la piece, vallent  
Plumers XXIII a XII d. ob. la piece, vallent  
Deux veaux achaptez,  
Chappons CX a XXII d. ob. la piece qui est la  
XII<sup>e</sup> XXII s. VI d. t., vallent  
Oyseaulx pour faire potaige XII XII<sup>mes</sup> a II s. VI d.t. la  
XII<sup>e</sup> vallent  
Ceurties huit a XX d.t. la piece vallent  
Deux cens de oefs a VI d. la XII<sup>e</sup> vallent  
A Benoist de Bar, paticier, pour sept escuz de creme  
forte, vallent  
Pour six fleurs de lys de creme forte,  
Pour VI daulphins de creme forte,  
Pour XI pastez de coings,  
Pour huit pastez a la saulce d'ypocras,  
Pour XXXII pastez d'assiete fourniz de gresse et d'espie  
ce esté payé  
Pour XIII platz de mestier,  
A Denis Texier, paticier, pour XXXII pastez de hallebrans  
fourniz de gresse et especes,  
Pour huit pastez de pigeons à la saulce d'ypocras et pour  
huit pastez de coings a V s. X d. la piece, vallent  
Pour XVI turties renversees a VII s. VI d. t. la piece, vallent  
la somme de  
Pour huit platz de mestier  
Pour une pinte de moustarde,  
”



AMT, CC 44, fol. 100r. (crédit photographique : Daniel Bourry)

Ces fastueux repas ont laissé des traces dans la comptabilité, puisque la Ville ne dispose ni de cuisinier, ni de vaisselle, ni de salle de réception, et qu'elle doit tout acheter ou louer. Le compte de l'année 1480, particulièrement précis, énumère une liste des mets précieux servis aux convives : viandes fines et variées à foison (36 lapins, 73 perdrix, 70 bécasses, 15 porcs, 33 « petiz pouletz », 6 paons, 38 pigeons, 2 veaux, 110 chapons, 8

tourterelles), charcuteries (saucisses, pieds de veau...) et pâtisseries crémeuses (pâtés en formes de dauphins, de fleur de lys...), multiples mets sucrés et épicés, fruits rares et coûteux en quantité (oranges, citrons, grenades)... Il est difficile de connaître l'ordonnancement des repas, et moins encore les recettes. Néanmoins, ces mets ne diffèrent sans doute pas de ceux habituellement admis sur les tables princières.